仕様

電源	交流100 V　50-60 Hz 共用
消費電力	1,400 W
加熱（約）	75 W相当 ～ 1,400 W
揚げ物（約）	140 ～ 200 ℃
タイマー	1分 ～ 9時間55分
コード長さ	3.0 m
大きさ（約）	幅31.9 ㎝　奥行37.5 ㎝　高さ5.4 ㎝
質量（約）	3.0 kg

●プラグを接続しただけでの消費電力は約1.2Wです。

愛情点検　長年ご使用の IH 調理器の点検を！

こんな症状はありませんか

●焦げ臭いにおいがする
●触れるとビリビリ電気を感じる
●プラグ・コードが異常に熱くなる
●コードを動かすと、通電したりしなかったりする
●トップレートにひび割れができた

ご使用中止

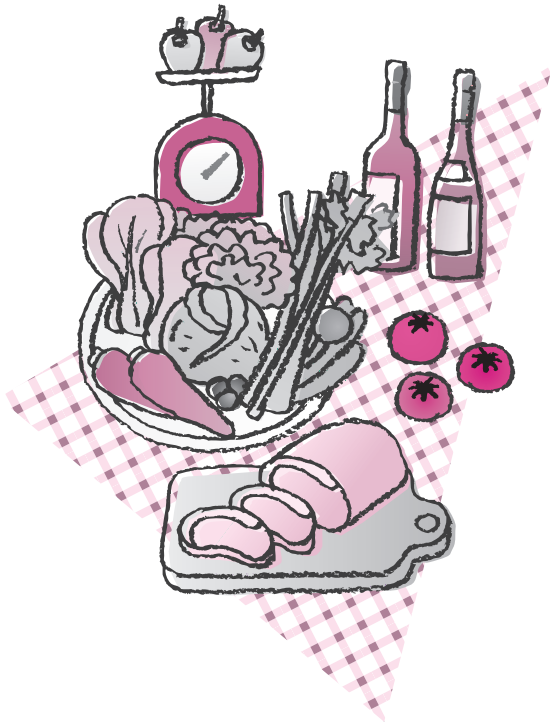
事故防止のため、電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ おぼえのため記入されると便利です	お買い上げ日	年　月　日	販売店名
	品番	KZ−PH5P	☎（　　）　―

＊心臓用ペースメーカーをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

パナソニック株式会社　キッチンアプライアンスビジネスユニット
〒651−2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

ZY02−8193
S1008Y3031

IH 調理器 取扱説明書

Panasonic®

取扱説明書
IH 調理器（家庭用）

品番　KZ−PH5P

このたびは、IH 調理器をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

● この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
特に「安全上のご注意」（☞ P.2～4）は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にお使いください。
お読みになったあとは、保証書と一緒に大切に保管し、必要なときにお読みください。

● 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

保証書別添付　　上手に使って上手に節電

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

警告	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。	注意	「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■ お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

	してはいけない内容です。		実行しなければならない内容です。

⚠ 警告

電源プラグ・器具用プラグ（磁石式）やコードは・・・

●電源プラグは根元まで確実に差し込む

●電源プラグのほこりなどは定期的に取る

ほこりなどがたまると湿気などで絶縁不良となり火災の原因になります。

➡プラグを抜き、乾いた布でふく。

●定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う

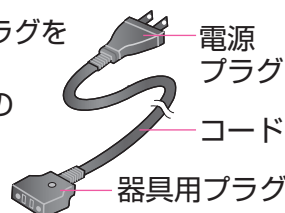
他の機器と併用すると、発熱する原因になります。

●コード・プラグを傷つけない

●傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない。

●器具用プラグの先端にピンやごみを付着させない

●乳幼児に器具用プラグをなめさせない

●ぬれた手でプラグの抜き差しをしない

いため物・焼き物をするときは・・・

●そばを離れない

●加熱しすぎない（予熱の火力は弱めにする）

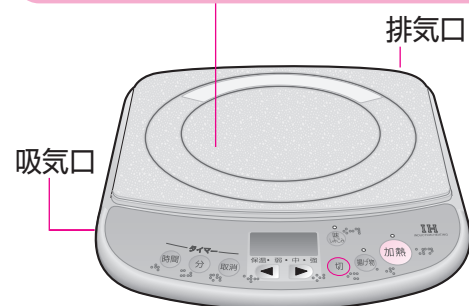
少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火します。

トッププレートには・・・

●カセットコンロ・ボンベ・缶詰・湯たんぽなどを置かない

誤って加熱すると爆発します。

●衝撃を加えない

ひびが入ったり割れると、感電の原因になります。

火災・やけど・けが・感電を防ぐために

●取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない

●吸・排気口やすき間にピンや針金など金属製の物を入れない

●本体を水につけたり、水をかけたりしない

●絶対に分解・修理・改造をしない

➡修理は販売店にご相談ください。

揚げ物をするときは、必ず次のことを守る

●そばを離れない

●「揚げ物」キーで調理する

●なべは加熱部の中央に置く

●800g(約0.9L)未満の油で調理しない

●必ずあっせんの天ぷらなべを使う

●なべ底が反ったり、変形しているものは使わない

異常・故障時は

●直ちに使用を中止する

発煙・発火、感電のおそれがあります。

<異常・故障例>

●焦げ臭いにおいがする

●触れるとビリビリ電気を感じる

●プラグ・コードが異常に熱くなる

●コードを動かすと、通電したりしなかったりする

●トッププレートにひび割れができた

➡すぐに電源プラグを抜いて、点検・修理を依頼してください。

⚠ 注意

揚げ物をするとき（発火・やけどに注意！）

●他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない

温度制御装置が働かず、異常加熱します。

●油煙が多く出たら通電を切る

●揚げ物調理中は油の飛び散りに注意する

液体を加熱するときは

●加熱する前にかき混ぜる

●だし汁・みそ汁・吸い物・カレーなどの汁物や煮物

水や調理物を加熱していると、突然噴き出したりなべが飛び跳ねることがあり、やけど・けが・トッププレート破損の原因になります。

使用中や使用直後はやけどに注意！

●高温部に触れない

●使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱くなっているため手を触れない

（トッププレート高温注意表示中は特に注意）

こんな場所、状態で使わない！

●水のかかるところや火気の近くでは使わない

●不安定な所で使わない

なべが滑り落ち、内容物がこぼれます。

●なべが不安定な状態で使わない

トッププレートからずれた状態で使うと、落下します。

電源プラグの取り扱いについて

●専用の電源コード以外を使ったり、電源コードを他の機器に転用しない

●抜くときは、コードを持たずに必ずプラグを持って引き抜く

●使用時以外は、コンセントから抜く

安全上のご注意 必ずお守りください （続き）

⚠ 注意

発火、やけど
けがなどを防ぐ
ために…

次の点もご注意ください

- 空だきしたり、加熱し過ぎない
  なべの破損やトッププレートを汚す原因にもなります。
- 調理・湯沸かし以外の目的で使わない
- 本体になべなどを載せたまま持ち運ばない
  滑り落ちます。
- なべ以外の物は載せない
  - ・レトルトパック、アルミ箔なべ、内側にアルミ箔を貼った紙パック、アルミ箔など
    破裂によるけがが、加熱による発火の原因になります。
  - ・金属製スプーン、なべのふたなど
    加熱によるやけどの原因になります。
- なべの下に紙・ふきん・汚れ防止カバーなどを敷かない
  敷物が焦げたり、温度調節機能が正しく働かずに調理物が燃えたりします。
- 吸気口・排気口をふさがない
  吸気口・排気口をふさぐと、本体内部の温度が上がります。

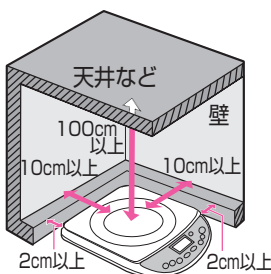
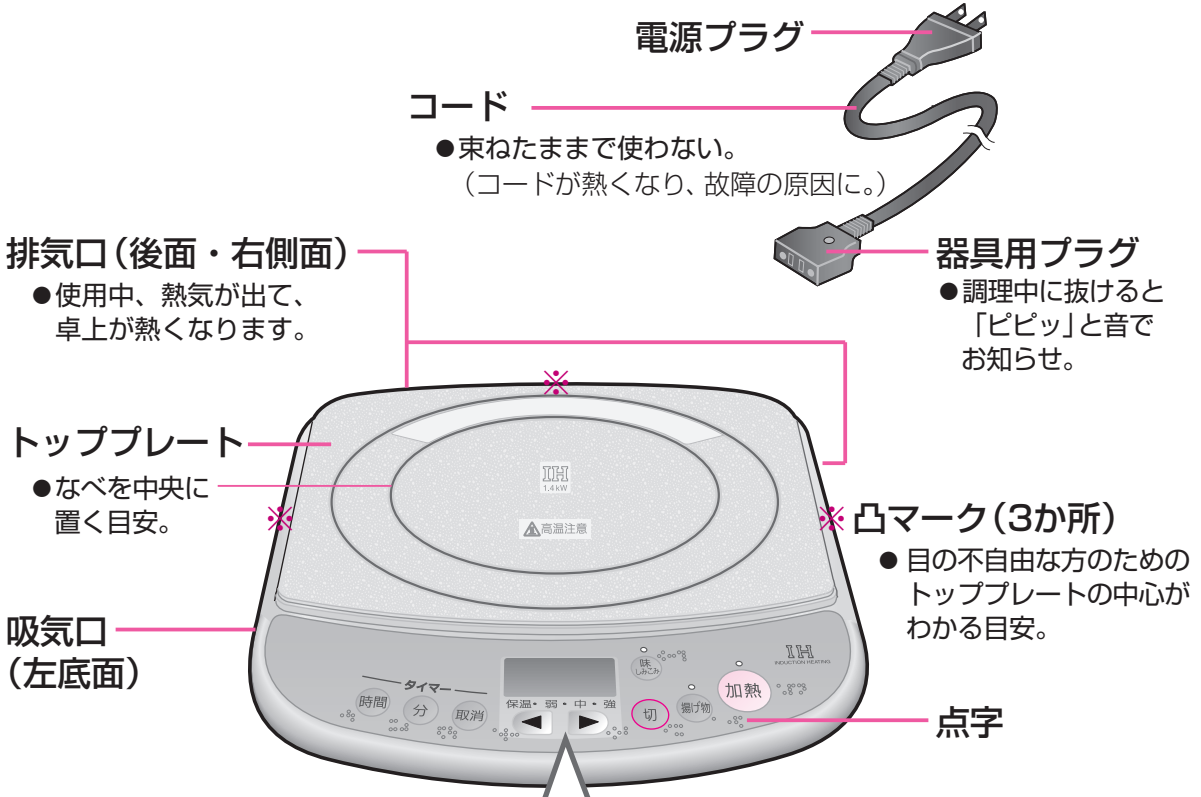
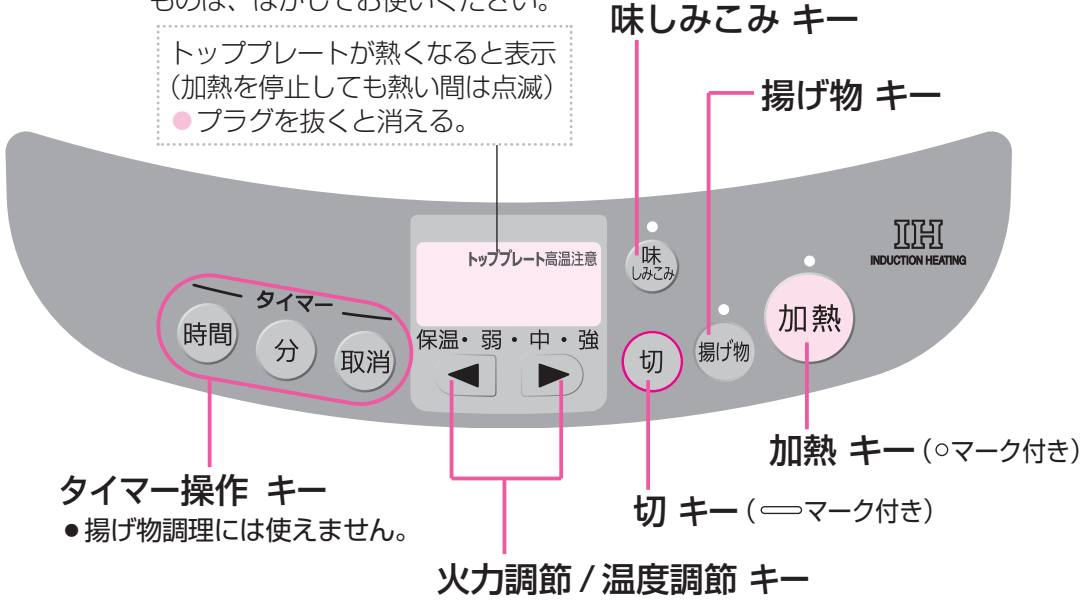
- 心臓用ペースメーカーをお使いの方は、念のため医師とよくご相談ください
  本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

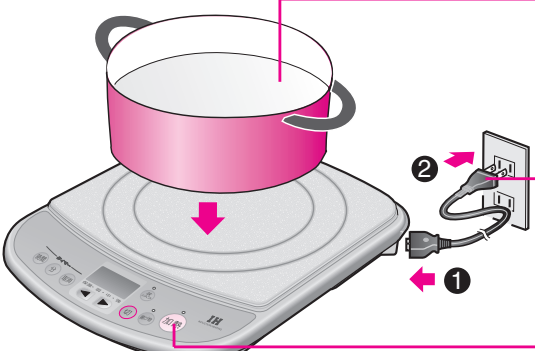
使用上のお願い

- 周囲の可燃物から、右図の距離を離して使う。
  （可燃物が木製の壁・家具などの場合）
  火災の原因になります。
  - ・片側（右側もしくは左側）は開放する。
  - ・じゅうたん・テーブルクロス（ビニール製）など熱に弱い物の上では使わない。

天井など
壁
100cm以上
10cm以上
10cm以上
2cm以上
2cm以上

〔消防法 基準適合〕

- IHクッキングヒーターの上で使わない。
  磁力線によりIHクッキングヒーターが故障する原因になります。
- トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない。
  （磁力線により本製品が故障する原因になります。）
- 使用中は本体から磁力線が出るため、磁気に弱いものを近づけない。
  - ・ラジオ・テレビなど。（雑音の原因になります。）
  - ・キャッシュカード・自動改札定期券・カセットテープなど。
    （記録が消える原因になります。）
- 高温のなべを操作部に当てない。（熱による変形の原因になります。）

各部の名前

●各キーの使い方（☞P.9）

使えるなべの見分け方

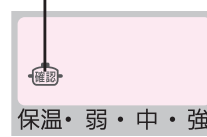
お手持ちのなべを確認するとき

1 なべに水を入れ中央に置く

2 プラグを接続する（❶→❷）

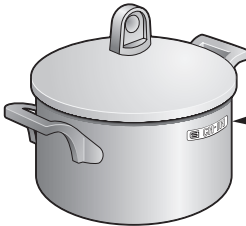
3 加熱 を押す
点灯

○ 使えるなべは・・・

火力表示が点灯

確認したらすぐに
切 で通電を切る。

（そのまま放置すると、なべが熱くなります。）

- **ステンレス（特に多層なべ）は、使えると見分けても、なべの材質や形状によっては火力が弱くなる場合があります。**
- **使えると見分けても、加熱し続けると本体内部高温検知が働いて、通電が切れるなべがあります。（U17 ☞ P.12）**

✕ 使えないなべは・・・

約3秒後に
「なべ確認マーク」を表示

約1分後に表示が消え
通電が切れる

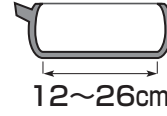
消灯
加熱

なべを新しく購入するとき

- 市販のなべをお求めになるときは、財団法人「製品安全協会」の SIH SCH·IH マークのあるなべをお勧めします。

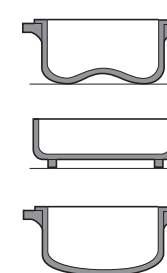
材質

○ 鉄・鉄鋳物　ステンレス　鉄ホーロー

- 有磁性ステンレス〈18-0〉
- ステンレス一層なべ〈18-8·18-10〉
  - 底の厚さが0.8mmを超える ➡ 火力が弱くなるものがある。
    1.5mmを超える ➡ 加熱できないものがある。
- ステンレス多層なべ〈なべ底に磁石が付くもの〉

✕ アルミ・銅　耐熱ガラス　土なべ

- ステンレス多層なべ〈間にアルミや銅を挟んでいるもの〉
- 土なべなどの陶磁器は「IH用」と表示されていても使わない
  - 形状などによっては、本製品が故障します。
  - IHヒーターが高温になると通電をコントロールして火力が弱くなり、うまく調理できません。

底の形状

○

- 底径　12〜26cm
- 平らで、トッププレートに密着する

✕

- 約3mm以上の反りがある・脚がある・底が丸い
  （揚げ物調理は約1mm以上　味しみこみは約2mm以上）
  - 安全機能が正しく働かない。
  - 加熱できない。
  - 火力が弱くなる。
- 底が薄過ぎる
  - 厚みが0.6mm以下のものは反ることがあります。

※揚げ物調理に使えるなべは、左記「お手持ちのなべを確認するとき」の方法では判断できません。

●あっせん天ぷらなべをお使いください。

あっせん天ぷらなべの紹介

※税込・2010年9月現在

品　　番	KZ−T1K
希望小売価格	2,310円
大きさ（約）	内径22.1cm×深さ8.3cm

基本の使い方

準備

1 **加熱調理**
なべなどを中央に置く

揚げ物調理
天ぷらなべに900g（約1L）の油を入れ中央に置く

●使えるなべは…（☞7ページ）

2 プラグを接続する（❶→❷）

お知らせ 異常ではありません

- 使用中に「ピチッ」という音がすることがありますが、なべの熱膨張によるものです。
- 使用中に、なべの種類によっては「ブーン」や「ジーン」などの共振音がすることがあります。
  なべの位置をずらすと止まることがあります。
- 使用中、ファンの運転音や本体内部からうなり音などがします。
- 使いはじめに排気口などからにおいがすることがあります。

操作

1 入　2 火力・温度 調節　3 切

ゆでる 煮る 蒸す 焼く いためる

点灯
加熱（火力「中」でスタート）→ ◀ ▶ 押すごとに 弱くなる 強くなる → 切

保温・弱・中・強

●火力調節の目安は…（☞10ページ）

■タイマーを使うとき（1分〜9時間55分）
- 時間 ― 1時間刻み
- 分 ― 20分までは1分刻み 20分以降は5分刻み
- 取消 ― タイマー取消
- ●押し続けると早送りできる

残り 2時間34分
残時間は1分刻みで減る

→ 時間がたつとブザーが鳴り、自動で切れる

揚げる

点灯
揚げ物（「180」でスタート）→ ◀ ▶ 押すごとに 低温へ 高温へ → 約10分（油量900g）→ ブザーが鳴り、「予熱中」が消えたら揚げる → 切

予熱中 揚げ物 トップレート高温注意 180

●温度調節の目安は…（☞11ページ）

●調理中に温度変更したときはブザーは鳴りません。

準備

煮崩れせずに 味をしみこませる

※素材はやわらかくなりません

1. 加熱調理をして素材をやわらかくしておく
2. ふたをし、調味液を調理物が浸るまで入れる
3. なべを中央に置く
4. プラグを接続する
5. 一度沸騰させる

操作

点灯
味しみこみ（「5時間00分」を表示）→ 30秒以内に → 時間 → 時間がたつとブザーが鳴り、自動で切れる

押すごとに
5→1→2→3→4

●分は設定できない

残時間は1分刻みで減る

お願い
- カレーなど粘度の高いものには使わない
- 調理物＋調味液の重さは700g〜4,000gにする
- 底面の反りが2㎜以上あるなべは使わない（☞P.7）

■使用後は「トッププレート高温注意」が消えてからプラグを抜く

IH調理のポイント

加熱 火力調節の目安

●なべの種類・形状・材質、材料の量などによって、火力が異なってきます。
様子を見て火力を調節してください。

一般的に使われる火力	とろ火	弱　火		中　火			強火
IHに表示される火力	保温	・	弱	・	中	・	強
消費電力(約)	75W	150W	260W	450W	700W	900W	1,400W
なべ物				すき焼き・寄せなべ			沸騰
煮物			筑前煮・肉じゃが				
煮込み		黒豆	おでん・カレー・シチュー				
焼き物				ホットケーキ・お好み焼き		焼肉・ステーキ	

加熱調理の注意

■液体を加熱するときは、加熱する前にかき混ぜる（突沸に注意！）

（水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあります）
●だし汁・みそ汁・吸い物・カレーなどの汁物や煮物

■いため物などの予熱は火力を弱めにして、加熱し過ぎない

●少量の油を入れて強火で加熱した場合、油の温度が急激に上がり、発火する恐れがあります。
●なべ・フライパンの底が薄いものや反っているものは、強火で予熱すると赤熱することがあります。

揚げ物 温度調節の目安

●なべの材質・形状、食材などによって、表示と実際の油温がずれることがあります。
調理のできぐあいにより、温度を調節してください。

温度(約)℃	140	150	160	170	180	190	200
あっせん天ぷらなべ 油900g(約1L)を使った場合					手作りコロッケ		
				冷凍食品(コロッケなど)・天ぷら			
				フライ・串カツ・鶏のからあげ			
			ドーナツ				
		大学いも					

揚げ物調理のコツと注意

■一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度までにする

■油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえをする

●材料に含まれている水分や空気は、加熱されると膨張して破裂するため。

切り目などを入れる

〈えび〉
尾の先を切る。

〈いか〉
皮をむき、両面に切り目を入れる。

〈ししとう〉
縦に切り込みを入れる。

〈ゆで卵（うずらなど）〉
串などを刺す。

水分をふき取る

魚介類・しいたけ・ピーマンなどの野菜

ドーナツなどの生地は

必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる

■揚げ過ぎに注意！ ～次の材料は、揚げ過ぎると破裂するので気を付ける。

●けんさきいか、するめいかなど
●中が空洞の野菜（ししとう、おくらなど）
●コロッケ
●ゆで卵（うずらなど）

温度調節を正しく機能させるために

必ずあっせん天ぷらなべで。（☞ P.7）

油は900gが基本。

800ｇ未満の油では調理しない。
（少ないと発火の原因になります。）

●なべは加熱部の中央に置く。
●なべ底が反ったり変形したら使わない。
●なべ底・トッププレートの汚れは取り除いて。
●トッププレートが熱いときに調理しない。
●予熱を始めたら、油を継ぎ足したりしない。
●熱い油を使って予熱しない。
●何回か使って、茶褐色になったり濁った油は使わない。
●沈んでいる揚げカスはこまめに取り除く。

お手入れ

●お手入れは、プラグを抜き、冷えてから。
●本体を水洗いしない。
（電気部品に水が入り故障の原因になります）

軽い汚れ

絞ったふきんで、ふき取る

油汚れ

台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取る
●酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤・住宅用合成洗剤など）は使わない。（変色します）

取りにくい汚れ

クリームタイプの磨き粉（ジフなど）を付け、丸めたラップやアルミ箔でこすり取る

吸・排気口にほこりがたまっている場合

掃除機で吸い取る
（ほこりが付いたままで使うと故障の原因になります）

次の表示が出たら･･･

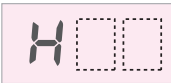
表示内容を確認してから、切キーを押し、再度操作し直す。

表示	内容	処置
	吸・排気口目詰まり検知 吸・排気口をふさいでいる、ほこりがたまっているなどで本体内部の温度が高くなった。	吸・排気口をふさいでいるものを取り除く。吸・排気口にたまったほこりを手入れする。
 ※ピピ…とブザーでもお知らせします。	**揚げ物そりなべ検知** 天ぷらなべの底に約1㎜以上の反りがあったり変形している。	反ったり変形していない天ぷらなべを使う。
	なべ底やトッププレートに異物や汚れがこびり付いている。	異物やこびり付いた汚れを取り除く。
	予熱中に油を継ぎ足したり、トッププレートが熱いうちに揚げ物をした。	切キーを押し、トッププレートを冷ましてから再度キー操作する。
	古い油を使っている。	できるだけ新しい油を使う。
	揚げカスがたくさん沈んでいる。	揚げカスを取り除く。
	揚げ物キーで湯沸かしなどの加熱調理をすると、表示することがあります。	
	本体内部高温検知 IH調理器に適さないなべで調理を続けていて本体内部の温度が高くなった。	反ったり変形していない使えるなべで調理する。
	なべ底やトッププレートに異物やこびり付いた汚れが付いている。	異物やこびり付いた汚れを取り除く。

故障かな？

故障ではありません。
修理を依頼される前にご確認を。

こんなときは	ここが原因	直し方
キーを押しても受け付けない	電源プラグ・器具用プラグが確実に差し込まれていない。	プラグを正しく差し込む。
キーを押すと、なべ確認マークが表示され、約1分後に消灯する なべなし自動OFF	●なべを置いていない。 ●使用中になべを外した。	なべを置く。
	使えないなべを載せた。	IHで使えるなべを使う。（☞ P.6）
	なべの位置が中央からずれている。	なべをトッププレートの中央に置く。
タイマーが使えない	揚げ物キーで調理している。	※加熱調理のみタイマーが使えます。
揚げ物キー 味しみこみキーを受け付けない	タイマーがセットされている。	取消キーを押し、タイマーセットを取り消す。
●表示と実際の油温がずれる ●揚げ物の予熱時間が長過ぎたり、油温が低い	温度の高い油を使って予熱した。	トッププレートを冷ましてから常温の油を使って予熱する。
	焼き物調理の直後などトッププレートが熱いときに揚げ物をした。	トッププレートを冷ましてから再度キー操作する。
使っている途中で通電が停止した 切り忘れ防止機能	揚げ物キーで1時間、加熱キーで2時間以上キー操作をしていない。	再度、キー操作する。 ※2時間以上の煮込みなどにはタイマーを使う。
使っている途中で火力感がなくなった 温度過昇防止機能	なべ底の温度が異常に上がると自動的に通電をコントロールします。温度が下がると、自動的に加熱し始めるのでそのままお使いください。 ※空焼きの場合もあるのでなべの中を確認してください。	
加熱中になべから音がする	●なべの種類によっては、「ブーン」や「ジーン」などの共振音がすることがあります。なべの位置をずらすか、置き直すと止まることがあります。 ●通電を切らずになべを外すと、「ピン」という短い金属音がすることがありますが故障ではありません。	
スイッチを切っているのに本体の一部が温かい	プラグを接続していると、本体内蔵のマイコン部で約1.2Wの電力が消費されます。	使用後はプラグを抜く。
電源プラグを抜き差しすると火花が飛ぶことがある	瞬間的な放電によるものです。故障ではありません。	

●以上の処置で直らないときや H 表示が出たときは･･･

●プラグを抜き、再度プラグを差し込んでみる。
➡ 表示が消えない場合は、故障です。
表示内容（Hのあとの2桁の数字）をお買い上げの販売店に連絡してください。

保証とアフターサービス（よくお読　みください）

使い方・お手入れ・修理などは

■まず、お買い上げの販売店へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名	
電話	（　　）　-
お買い上げ日	年　月　日

修理を依頼されるときは
「次の表示が出たら」「故障かな？」（P12～13）でご確認のあと、直らないときはまず電源プラグを抜いて、**お買い上げ日**と**右の内容**をご連絡ください。

製品名	IH（あいえいち）調理器
品番	KZ-PH5P
故障の状況	できるだけ具体的に

●**保証期間中は保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。**

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

※本製品は業務用にはお使いいただけません。業務用的に使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理になります。

●**保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。**

＊修理料金は、次の内容で構成されています。
技術料　診断・修理・調整・点検などの費用
部品代　部品および補助材料代

＊補修用性能部品の保有期間 **6年**
当社は、本製品の補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、製造打ち切り後6年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

●使い方・お手入れなどのご相談は ➤

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時
電話 フリーダイヤル（携帯・PHS OK）**0120-878-365**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの「87」と「350＃」を押してください。
（番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。）
■上記番号がご利用いただけない場合　**06-6907-1187**
■FAX フリーダイヤル　**0120-878-236**
Help desk for foreign residents in Japan　**Tokyo** (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)
※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は ➤

パナソニック 修理ご相談窓口
電話 フリーダイヤル（携帯・PHS OK）**0120-878-554**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

※ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れることがあります。
「よくある質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。http://panasonic.jp/cs/
「修理」はインターネットでのご依頼も可能です。http://club.panasonic.jp/repair/

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて
パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容を録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

■各地域の修理ご相談窓口　※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

• 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地区	窓口	電話	所在地
北海道地区	札幌	☎ (011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭川	☎ (0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯広	☎ (0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
	函館	☎ (0138)48-6631	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）
東北地区	青森	☎ (017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364
	秋田	☎ (018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩手	☎ (019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮城	☎ (022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山形	☎ (023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福島	☎ (024)991-9308	郡山市亀田1丁目51-15
首都圏地区	栃木	☎ (028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群馬	☎ (027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨城	☎ (029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼玉	☎ (048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千葉	☎ (043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東京	☎ (03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山梨	☎ (055)222-5822	甲府市宝1丁目4-13
	神奈川	☎ (045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新潟	☎ (025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石川	☎ (076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富山	☎ (076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福井	☎ (0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長野	☎ (0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静岡	☎ (054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛知	☎ (052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐阜	☎ (058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	高山	☎ (0577)33-0613	高山市花岡町3丁目82
	三重	☎ (059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋賀	☎ (077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京都	☎ (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大阪	☎ (06)7730-8888	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈良	☎ (0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎ (073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵庫	☎ (078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥取	☎ (0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米子	☎ (0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松江	☎ (0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出雲	☎ (0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜田	☎ (0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡山	☎ (086)242-6236	岡山市北区田中138-110
	広島	☎ (082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山口	☎ (083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香川	☎ (087)868-6388	高松市勅使町152-2
	徳島	☎ (088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高知	☎ (088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛媛	☎ (089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福岡	☎ (092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐賀	☎ (0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長崎	☎ (095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大分	☎ (097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮崎	☎ (0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊本	☎ (096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	天草	☎ (0969)22-3125	天草市港町18-11
	鹿児島	☎ (099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
	大島	☎ (0997)53-5101	奄美市名瀬朝仁町11-2
沖縄地区	沖縄	☎ (098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html　1210